

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 55 Приморского района г. Санкт-Петербурга

Протокол № 8/н

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 07.10 2025г.

Время проверки: 13:00 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

Михайлова А.А.

Корниенко Е.А.

Митичева А.Е.

составили настоящий протокол в том, что 07.10.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой. по адресу
Корниенко 71, к 3

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены			
1	Наличие/работоспособность; организован свободный доступ:		
	• умывальники	✓	
	• дозаторы с мылом	✓	
	• дозаторы с дезинфицирующим средством	✓	
	• средства для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся соблюдают правила личной гигиены	✓	
2. Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Обеденные столы и стулья чистые	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	Столовые приборы и посуда чистые; без дефектов, сколов и трещин	✓	
7	Санитарное состояние линии раздачи удовлетворительное	✓	
8	Уборка столов с применением дезинфицирующих средств проводится после каждого класса	✓	
9	Уборка помещения проводится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны и/или следы их жизнедеятельности в помещении для приема пищи НЕ обнаружены	✓	
3. Сотрудники столовой			
11	Наличие санитарной одежды, головных уборов, средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) у сотрудников столовой	✓	
12	Состояние санитарной одежды у сотрудников удовлетворительное; персонал имеет опрятный внешний вид	✓	
4. Режим работы школьной столовой/раскрытие информации об организации питания			
13	Имеется утвержденный режим работы столовой	✓	
14	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися по классам	✓	
15	Предоставление горячего питания обучающимся согласно утвержденному графику и режиму работы столовой	✓	

3. Соблюдение требований к санитарно-гигиеническому состоянию обучающихся			
16	Наличие на сайте школы и на информационной доске в школе ежедневного (фактического) меню с учетом возрастных групп (младшие классы – 7-11 лет; старшие классы – с 12 лет и старше)		
17	В школе есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии		
18	Бракераж снимается от всех партий приготовленных блюд		
19	Фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) не выявлено		
20	Факты исключения и/или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного (фактического) меню с реализуемой на момент проверки продукцией не выявлены		
21	Реализуемые блюда соответствуют предоставленной технической (технологической) документации		
22	В меню и на линии раздачи отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
23	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		
б. Органолептическая оценка реализуемых блюд			
24	Реализуемые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, блюдо не подгорело, доварено, не пересолено и т.д.)		
25	Внешний вид и подача блюд эстетичны, вызывают аппетит		

Оценка существующей организации горячего питания обучающихся ГБОУ школы №55 Приморского района Санкт-Петербурга показала: блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, еда детям нравится. Было проведено контрольное взвешивание с фиксацией весовых показателей порций. Дети отметили, что вкусовые качества достаточно высокие, и соответствуют требованиям учебной программы.

В столовой стоит дежурный учитель и обрабатывает внешнее пространство территории. Дети имеют право выбора и едят самостоятельно. Столы накрывают по меню, перед началом урока, после чего происходит контрольное взвешивание порций. Кухня оборудована современными приборами, в том числе холодильником, варочной панелью, но отсутствует вытяжка, на кухне в столовой вывешено меню, бухгалтерия оформила и для само-го приобретения. Контроль качества блюд 36%.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: нет.

ЗАМЕЧАНИЯ: нет.

Члены комиссии:

Керасова ЕА
ФИО

Евс
ПОДПИСЬ

ПОДПИСЬ

ПОДПИСЬ

ПОДПИСЬ

ПОДПИСЬ

Архипов ТД /  «07» 10 2025 г.
ФИО подпись

Омельченко А.С. /  «04» 10 2025 г.
ФИО подпись